

ABSTRAK

Inovasi Pangan Lokal Produk Aren Beras Kencur dalam Sediaan Serbuk sebagai Minuman Kesehatan

Oleh:

Siti Fadilla 3335180017

Ullaya Syarifah 3335180082

Gula aren merupakan gula asli yang dimiliki oleh masyarakat di Indonesia. Beras jahe atau Beras kencur merupakan minuman penyegar khas Indonesia (khususnya Jawa), bahan utama minuman jahe beras adalah kombinasi nasi tumbuk dan rimpang jahe. Oleh karena itu, dengan menambahkan jahe beras ke dalam produk gula aren. Gula aren kemudian akan dibuat menjadi sediaan bubuk sehingga dapat dikonsumsi sebagai minuman kesehatan. Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian terkait penentuan kandungan gizi gula aren jahe dalam beberapa variasi komposisi perbandingan gula aren dan beras jahe dalam campuran sediaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi dengan nutrisi terbaik yang terkandung dalam gula aren. Penelitian ini menggunakan sampel atau bahan berupa gula aren dan produk jahe beras asal Lebak. Pada analisis uji kadar lemak mikroelemen menggunakan metode ekstraksi Soxhlet, uji kadar mineral menggunakan metode AAS, dan uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH. Untuk pengujian analisis unsur makro dilakukan pengujian kadar gula aren dengan metode HPLC, pengujian kadar air menggunakan metode moisture analyzer, sedangkan pengujian kadar abu menggunakan metode pemanasan. Hasil terbaik dari penelitian ini adalah variasi 900gram:400gram:600gram yang hampir mendekati SNI 01-4320-1996 menurut minuman tradisional yang memiliki kadar air 1,37%, kadar abu 1,47%, kadar mineral 12,67 (Zn), 3,83 (Cu), <0,5 (Pb), <2 (Sn), <0,005 (As), aktivitas antioksidan 6966,17 ml/lb, kadar gula (glukosa fruktosa Sukrosa) 2,30%, 1,20 %, 51,06% dan total gula 54,52% dan, kadar lemak 0,38%. Saran dengan menambahkan variasi beberapa kali kontak dan penambahan bahan-bahan alami yang memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh.

Kata kunci: Gula aren, Minuman jahe beras, minuman tradisional Kesehatan

ABSTRACT

Local food innovation of rice ginger palm sugar product in powder preparation as a healthy drink

By:

Siti Fadilla 3335180017

Ullaya Syarifah 3335180082

Palm sugar is the original sugar had owned by people in Indonesia. Rice ginger or Beras kencur is a refreshing drink typical of Indonesia (especially Java), the main ingredients of the rice ginger drink are combination mashed rice and ginger rhizome. Therefore, by adding rice ginger into palm sugar products. Palm sugar will then be made into powder preparations so that it can be consumed as a health drink. Thus, it is necessary to conduct research related to the determination of the nutritional content of ginger palm sugar in several variations in the composition of the ratio of palm sugar and ginger rice in a mixture of preparations. The purpose of this study was to determine the composition with the best nutrients contained in palm sugar. This study used samples or materials in the form of palm sugar and product rice ginger from Lebak. In the analysis test microelement fat content using Soxhlet extraction method, mineral content using AAS method, and antioxidant activity test using DPPH method. To test the analysis of macro elements, the palm sugar content used the HPLC method, the water content used the moisture analyzer method, while the ash content test was used using the heating method. The best results from this study are variations of 900grams:400grams:600grams which are almost close to SNI 01-4320-1996 according to traditional drinks which have a water content of 1.37%, ash content of 1.47%, mineral content of 12.67 (Zn) ,3.83 (Cu), <0.5 (Pb), <2 (Sn), <0.005 (As), activity antioxidant 6966,17 ml/lb, sugar content (glucose fructose Sucrose) of 2,30%, 1,20%, 51,06% and total sugar 54.52% and, fat content of 0.38%. Suggestions by adding variations in several contact time and addition of natural ingredients that have good nutrition for the body.

Keyword: *Palm sugar, Rice ginger drink, health traditional drink*